

8・9 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 22 日

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名			エネルギー kcal	塩分 g
30	火	牛乳	米飯	※ぶたにく みそいた 豚肉の味噌炒め くきわかめのいた に ※ たまご じる 煮 うずら卵のすまし汁	598	2.6
31	水	牛乳	麦飯	ツナごはん じゃがいものきんぴら ※みそしる 味噌汁	646	2.4
1	木	牛乳	麦飯	※ドライカレー ※えだまめ しお 枝豆の塩ゆで コンソメスープ	620	2.5
2	金	牛乳	米飯	【災害時の食事】 うめぼ つくだに や ※ぎふみそしる 梅干し 佃煮 焼きのり 岐福味噌汁 ※き ぼ だいこん に 切り干し大根の煮つけ	552	2.2
5	月	牛乳	米飯	わふう ※ キャベツのごまあえ ※ぎふそうでんみそしる 和風ハンバーグ 岐福早田味噌汁	632	2.0
6	火	牛乳	食パン	※ アジのマリネ ※ もやしのソテー ※ ミネストローネ はちみつ	673	2.7
7	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※あつあ 厚揚げのそぼろあんかけ ※き ぼ だいこん ばいにく 相性汁 梅肉あえ 	611	1.7
8	木	牛乳	一食中華麺	※ ジャージャー麺 エビシューマイ バンサンスーゼリー	615	2.4
9	金	牛乳	米飯	サバの塩焼き 里芋と厚揚げの煮もの ※ まめじる つきみだんご うち豆汁 月見団子	723	2.5
12	月	牛乳	米飯	※ シシャモの磯辺揚げ ※こまつな 小松菜のおかかあえ ※ じる ばち汁 れいとう 冷凍みかん	593	1.6
13	火	牛乳	コッペパン	※ チキンビーンズ オムレツ ※ キャベツとツナのソテー フローズンヨーグルト	676	2.7
14	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※ こうやどうふ ちゅうかいた ※こうみ 香味あえ ※どうふ 豆腐とにらのスープ 	617	2.3
15	木	牛乳	麦飯	※ タコライス にんじんシリシリ ※ずいりかきたま汁 れいとう 冷凍パイ	614	1.8
16	金	牛乳	米飯	【味の旅—愛知県—】 ※みそ ※にす ※とうがんしる 味噌カツ 煮酢あえ 冬瓜汁 ヨーグルト 	650	1.8
20	火	牛乳	米飯	※ちゅうかどんぶり 中華丼 ギョーザ わかめスープ	637	2.7
21	水	牛乳	麦飯	※ に カツオの煮つけ ※こまつな に 小松菜の煮びたし ごもくじる 五目汁 おはぎ	620	1.7
22	木	牛乳	ソフト麺	ペスカトーレソース ※ ビーンズサラダ グリーンポテト	654	2.1
26	月	牛乳	米飯	※とりにく やさいいた 鶏肉の野菜炒め じゃがいものごま煮 すまし汁	599	1.3
27	火	牛乳	米飯	※ちんじゃおろす ※ たまご とうにゅうあんにんどうふ 青椒肉絲 コーン卵スープ 豆乳杏仁豆腐	616	1.5
28	水	牛乳	麦飯	※ちくわのてんぷら ※ ひじきと大豆の煮物 ※ なすの味噌汁	628	2.4
29	木	牛乳	クロワッサン	※きのこスパゲティ ※ れんこんとひじきのサラダ ポテトスープ 豆乳デザート	598	2.1
30	金	牛乳	赤飯	※ サケのおろしだれ ちくぜんに ※ じる 筑前煮 しんじょ汁	668	1.7

(令和4年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、パンとソフト麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。
- 牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
- ◇※のメニューには岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇『ふるさと食材の日』は、すべての献立に岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇主な食材の産地は、学校給食課のホームページに掲載しています。
- ◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。
- 検査結果は、食品衛生課のホームページに掲載しています。
- ◇学校給食は、『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。
- ◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。
- ◇毎月19日は、「食育の日」です。
- ◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。
- ◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食実施基準)』に基づいて考えられています。